


Speiseplan vom 01. bis 30. Juli 2021

Montag den 28.06.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "natur" mit Ratatouillegemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika) und Bio-Vollkornspirelli 

Menü 2:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais, Paprika) mit Saurer Sahne, dazu Bio-Weizenbaguette

Dessert:

Obst der Saison 

Dienstag den 29.06.

Menü 1:

Drei Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse, dazu Weizen-Ebly 1, 5

Menü 2:

PASTA - Käse-Makkaroni, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Dessert:


Grüne Götterspeise (Waldmeister) mit Vanillesauce 1

Mittwoch den 30.06.


Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce und Bio-Penne, dazu Gurkensalat in Joghurtdressing 2, 3, 5

Menü 2:


Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Feta, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing 3 

Dessert:

Obst der Saison 

Donnerstag den 01.07.

Menü 1:

Spanische Paella (Reispfanne mit Erbsen, Paprika, Mais) mit Lachs, dazu Zitronendip und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing 3 

Menü 2:


Gnocchi mit Gemüsebolognese (Karotten, Sellerie) und Reibekäse, dazu Salat mit Frenchdressing 3, 4

Dessert:

Mini-Amerikaner

Freitag den 02.07.

Menü 1:


Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (Rind), dazu eine Scheibe Roggenmischbrot 

Menü 2:

Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und Möhrenragout, dazu Salat mit Mangodressing

Dessert:

Griechischer Joghurt mit Honig

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

| | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 7 gewachst |
| 2 mit Konservierungsstoff | 8 mit Phosphat |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 mit Süßungsmittel |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt | 11 mit Milcheiweiß |
| 6 geschwärzt | |

FPS Catering GmbH & Co. KG
Ferdinand Porsche Str. 17-19
60386 Frankfurt

Telefon 069 / 67 83 05 7 - 20
Telefax 069 / 67 83 05 7 - 99

team-schulekita@fps-catering.de
www.fps-catering.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Montag den 05.07.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3}

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio) ³ 

Dessert:

Kirschquark

Dienstag den 06.07.

Menü 1:

PASTA - Bio-Penne mit Bolognesesauce (Geflügel) und Parmesan, dazu Knabbergurken ²

Menü 2:

Zwei Spinatschnitzel mit Paprikasauce und Bio-Dinkelreis ^{1, 5} 

Dessert:


Donut ¹

Mittwoch den 07.07.

Menü 1:

Eine Rindswurst mit Ketchup, dazu kleine Bio-Kartoffeln und cremiger Karottensalat ^{2, 3}

Menü 2:


PASTA - Vollkornspirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Dessert:

Obst der Saison 

Donnerstag den 08.07.

Menü 1:

Hokifischfilet "Müllerin Art" mit Remoulade, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Joghurt dressing ^{3, 9} 

Menü 2:

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Weizenbaguette (100% Bio) 

Dessert:


Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

Freitag den 09.07.

Menü 1:


Kalbsgulasch mit Erbsen-Möhrengemüse und Bio-Reis 

Menü 2:

Gnocchi-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Dessert:

Obst der Saison 

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 7 gewachst |
| 2 mit Konservierungsstoff | 8 mit Phosphat |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 mit Süßungsmittel |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt | 11 mit Milcheiweiß |
| 6 geschwärzt | |

FPS Catering GmbH & Co. KG
Ferdinand Porsche Str. 17-19
60386 Frankfurt

Telefon 069 / 67 83 05 7 - 20
Telefax 069 / 67 83 05 7 - 99

team-schulekita@fps-catering.de
www.fps-catering.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Montag den 12.07.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Frankfurter Grüner Soße,
dazu Bio-Salzkartoffeln ³

Menü 2:

Ratatouille (Zucchini, Auberginen, Paprika in Tomatensauce) mit Bio-Schupfnudeln und Reibekäse 

Dessert:

Pflaumenstreuselkuchen ^{3, 8}

Dienstag den 13.07.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Limonendip dazu Bio-Paella-Reis (Erbsen, Karotten, Paprika) ³ 

Menü 2:

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) und Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Dessert:

Obst der Saison 

Mittwoch den 14.07.

Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),
Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9}

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Bio-Eierknöpfe und Salat mit Himbeerdressing ^{1, 5} 

Dessert:

Schokopudding mit Vanillesauce

Donnerstag den 15.07.

Veggie-Tag

Menü 1:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Basmatireis und Asia Gurkensalat
(Gurke, Paprika, Koriander) in Essig-Öl-Dressing ^{1, 2, 3}

Menü 2:

PASTA - Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) und Kräutersauce (100 % Bio) 

Dessert:

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

Freitag den 16.07.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse, dazu Bio-Vollkornreis ^{1, 5} 


Menü 2:

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Dessert:

Obst der Saison 



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 7 gewachst |
| 2 mit Konservierungsstoff | 8 mit Phosphat |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 mit Süßungsmittel |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt | 11 mit Milcheiweiß |
| 6 geschwärzt | |

FPS Catering GmbH & Co. KG
Ferdinand Porsche Str. 17-19
60386 Frankfurt

Telefon 069 / 67 83 05 7 - 20
Telefax 069 / 67 83 05 7 - 99

team-schulekita@fps-catering.de
www.fps-catering.de




Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Montag den 19.07.

Menü 1:

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Reis und Möhrengemüse

Menü 2:

PASTA - Spaghetti mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse
und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Dessert:

Obst der Saison 

Dienstag den 20.07.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Leipziger Allerlei (Karotten-Erbsen-Spargel-Gemüse),
dazu Kartoffelpüree ^{1, 5, 8} 

Menü 2:

Maultaschen (mit Blumenkohl und Käse gefüllt), dazu Kräutersauce
und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing ³

Dessert:

Griesspudding mit Zimt und Zucker

Mittwoch den 21.07.

Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen (mit Putenschinken und Käse gefüllt), dazu dunkle Bratensauce,
Bio-Eierknöpfe und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{1, 2, 3, 5}

Menü 2:


Zwei Gemüseknödel (Porree, Karotten, Sellerie) mit Kräutersauce,
dazu Salat mit Himbeerdressing ³ 

Dessert:


Obst der Saison 

Donnerstag den 22.07.

Menü 1:

Bio-Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce, dazu Salat mit Frenchdressing ^{3, 4} 

Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika, dazu Kräuterquark (100 % Bio) ³ 

Dessert:


Mini-Erdbeerrolle

Freitag den 23.07.

Menü 1:


Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Reis (parboiled),
dazu Salat mit Frenchdressing ^{2, 3, 4}

Menü 2:

Vegane Spinatstange mit Currydip, dazu Bio-Gemüse-Couscous (Sellerie, Paprika, Karotten) ^{3, 8} 

Dessert:

Pfirsich-Maracuja-Quark

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 7 gewachst |
| 2 mit Konservierungsstoff | 8 mit Phosphat |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 mit Süßungsmittel |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt | 11 mit Milcheiweiß |
| 6 geschwärzt | |

FPS Catering GmbH & Co. KG
Ferdinand Porsche Str. 17-19
60386 Frankfurt

Telefon 069 / 67 83 05 7 - 20
Telefax 069 / 67 83 05 7 - 99

team-schulekita@fps-catering.de
www.fps-catering.de




Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Montag den 26.07.

Menü 1:

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Bambussprossen, dazu Bio-Linguine ^{1, 2, 3, 8}

Menü 2:

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli), dazu Tomatensauce und Bio-Salzkartoffeln ³ 

Dessert:

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

Dienstag den 27.07.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Vollkornreis (100% Bio) 

Menü 2:

Gnocchi mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Dessert:


Bananenquark mit Schokosplitter ³ 

Mittwoch den 28.07.

Menü 1:

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika) mit Crème Fraîche und Bio-Weizenbaguette

Menü 2:


Frühlingshafte Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini), dazu Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Dessert:


Obst der Saison 

Donnerstag den 29.07.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Cocktailsauce, dazu Kartoffelecken und Gurkensalat in Joghurtdressing ^{2, 3, 5} 

Menü 2:


PASTA - Vegetarische Tortelloni mit Gemüsefüllung (Spinat, Pinienkerne), dazu Käsesauce und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Dessert:


Mini-Amerikaner

Freitag den 30.07.

Menü 1:


PASTA - Bunte Spirelli mit Hühnerfleischklößchen in Rahmsauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Menü 2:

Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat und zwei gekochten Eiern ³ 

Dessert:

Obst der Saison 

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 7 gewachst |
| 2 mit Konservierungsstoff | 8 mit Phosphat |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 mit Süßungsmittel |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt | 11 mit Milcheiweiß |
| 6 geschwärzt | |

FPS Catering GmbH & Co. KG
Ferdinand Porsche Str. 17-19
60386 Frankfurt

Telefon 069 / 67 83 05 7 - 20
Telefax 069 / 67 83 05 7 - 99

team-schulekita@fps-catering.de
www.fps-catering.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft